

スイーツ 基本のケーキの作り方

基本のケーキの作り方をバターケーキを例にして説明します。

バターケーキ

材料	1個分
無塩バター(1cm角に切る)	100g
卵	100g 中2個
牛乳	35mL
バニラエッセンス	少々
砂糖	100g
A { 薄力粉 ベーキングパウダー	180g 6g 小2

- Aは合わせてふるいます。
- バターは必ず1cm角に切り、常温に戻してお使いください。
- 材料を入れる際には必ず手順どおりに入れてください。

●小1は、付属の計量スプーン(小)ですりきり一杯を表しています。



バターケーキ

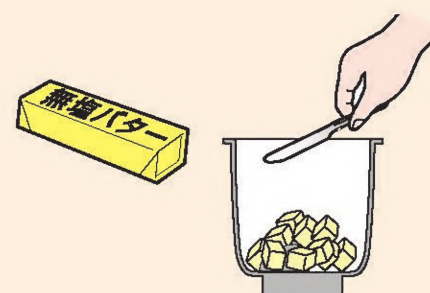
作り方

- 1 本体からパンケースを取り出し、ハネをセットする
(→P.6)

- ハネは回転軸とハネの穴を合わせ奥まで確実に差し込んでください。浮き上がっていると、ケーキができません。



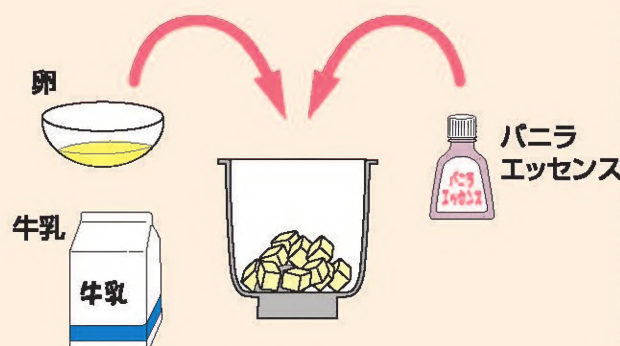
- 2 1cm角に切り、常温に戻した無塩バターを入れる



- 「ケーキ」コースではタイマー予約はできません。

- 3 卵・牛乳・バニラエッセンスを入れる

- 卵は溶いてお使いください。

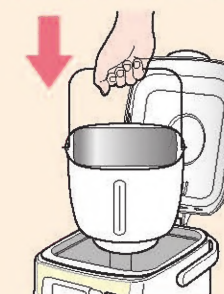


- 4 砂糖を入れ、合わせてふるったAを入れる

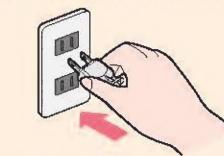


- 5 パンケースを本体に取りつけてふたを閉める
(→P.6)

- パンケースハンドルは、横に倒してください。



- 6 差込みプラグをコンセントに差し込む



- 7 **ケーキ** を押し、「ケーキ」コースを選ぶ

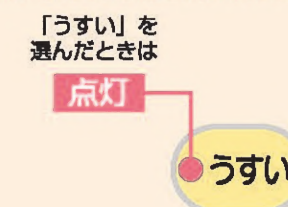
ケーキランプが点灯します。

- このとき表示部に時間は表示されません。



- 8 焼き色を選ぶ

- 初期は「ふつう」に設定されています。「うすい」をご希望のときのみ **うすい** を押してください。
- 「うすい」を選んだときは、焼き色(うすい)ランプが点灯します。



- 9 **スタート** を押す

調理開始のメロディーが鳴り、調理を開始します。
スタートランプが点灯し、表示部に「調理中」「コネ」が点灯、粉落としまでの残り時間を点滅表示します。

- 粉落としはスタートから13分後にいきます。(→P.44)



10 具入れブザーが鳴ったら、ふたを開けて粉落としをする

スタートして13分後に具入れブザーが鳴り、表示部に「具入り」を点滅表示します。

- ①ふたを開ける
- ②パンケースの周囲についた粉などをゴムベラなどで底までしっかりと押し込んで落とす
- ③ふたをしめる

- 金属製のヘラ・ナイフなどを使わないでください。(パンケースのフッ素被膜を傷めます。)
- 具を入れるときは、粉落としを行ってから入れてください。

●粉落としを行うと、焼き上がったケーキの側面がきれいに仕上がります。



11 粉落とし、具入れが終わったら スタート とりけし を押し、再スタートする

ブザーが鳴り、表示部にできあがりまでの残り時間を1分単位で表示します。

- 押し忘れた場合は、20分後に自動的にスタートします。
- 焼き上げ中は、本体が熱くなります。やけどをする恐れがありますのでご注意ください。

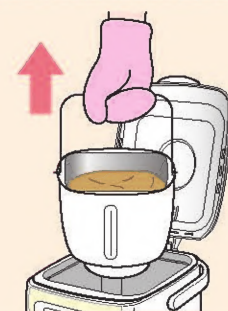
できあがりまでの残り時間を1分単位で表示します。



12 できあがりのメロディーが鳴ったら スタート とりけし を1秒以上押し、パンケースを取り出す

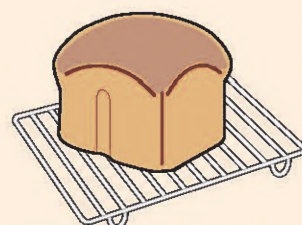
スタートランプ・ケーキランプが消灯します。

- パンケースを取り出すときは必ずミトンなどを使ってください。

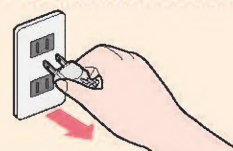


13 パンケースからケーキを取り出す

- 取り出したケーキは脚つきアミなどにのせ、浮かしてあら熱を取ってください。
- ケーキを取り出すとき、勢いよく振って取り出すと型くずれしますのでご注意ください。



14 使用後は差込みプラグをコンセントから抜く



抹茶甘納豆ケーキ・チョコレートケーキ・紅茶ケーキ

レモンケーキ

材料	1個分
無塩バター(1cm角に切る)	100g
卵	100g 中2個
牛乳	35mL
バニラエッセンス	少々
レモン(皮)	1個分
砂糖	100g
A 薄力粉	180g
A ベーキングパウダー	6g 小2

- レモンはしっかりと洗い、皮の黄色い部分をすりおろします。
- Aは合わせてふるいます。

紅茶ケーキ

材料	1個分
無塩バター(1cm角に切る)	80g
卵	100g 中2個
牛乳	35mL
バニラエッセンス	少々
砂糖	100g
A 薄力粉	180g
A ベーキングパウダー	6g 小2
紅茶葉(細かいもの)	3g

- Aは合わせてふるい、紅茶葉を加えて軽く混ぜます。

りんごケーキ

材料	1個分
無塩バター(1cm角に切る)	80g
卵	100g 中2個
牛乳	35mL
バニラエッセンス	少々
りんご	100g
シナモン	適宜
砂糖	80g
A 薄力粉	180g
A ベーキングパウダー	6g 小2

- りんごは皮をむいてヘタを取り、5mm~1cm角に切ります。
- Aは合わせてふるいます。

抹茶甘納豆ケーキ

材料	1個分
無塩バター(1cm角に切る)	80g
卵	100g 中2個
牛乳	35mL
バニラエッセンス	少々
砂糖	100g
A 薄力粉	180g
A ベーキングパウダー	6g 小2
抹茶	3g 小1 1/2
甘納豆(大きいものは刻む)	50g

- Aは合わせてふるいます。

バナナナッツケーキ

材料	1個分
無塩バター(1cm角に切る)	60g
卵	100g 中2個
牛乳	35mL
バニラエッセンス	少々
完熟バナナ(つぶす)	100g
サワークリーム	30g
砂糖	80g
A 薄力粉	180g
A ベーキングパウダー	6g 小2
くるみ(刻む)	40g

- Aは合わせてふるいます。

チョコレートケーキ

材料	1個分
無塩バター(1cm角に切る)	50g
卵	100g 中2個
牛乳	35mL
バニラエッセンス	少々
干しぶレーン(みじん切り)	50g
砂糖	130g
A 薄力粉	180g
A ベーキングパウダー	6g 小2
ココア	20g
アーモンドスライス(軽く刻む)	30g

- Aは合わせてふるいます。

●このマークのあるものは具入れ(具後入れ)メニューです。ブザーが鳴ったら粉落としをし、具を入れてください。

スイーツ ジェム の作り方

ジェムが焦げつかないようにかはん・加熱を自動で行い、ジェムを作ります。

作り方

1 本体からパンケースを取り出し、ハネをセットする (→P.6)

- ハネは回転軸とハネの穴を合わせ奥まで確実に差し込んでください。
浮き上がっていると、ジェムができません。



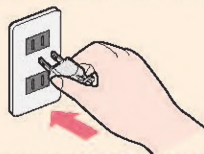
2 材料を入れる

- 材料の分量は各メニューをご覧ください。
(→P.47)

3 パンケースを本体に取りつけてふたを閉める (→P.6)

- パンケースハンドルは、横に倒してください。

4 差込みプラグをコンセントに差し込む



5 ジェム を押し、 「ジェム」コースを選ぶ

- ジェムランプが点灯し、表示部にできあがりまでの残り時間「1:20」を表示します。

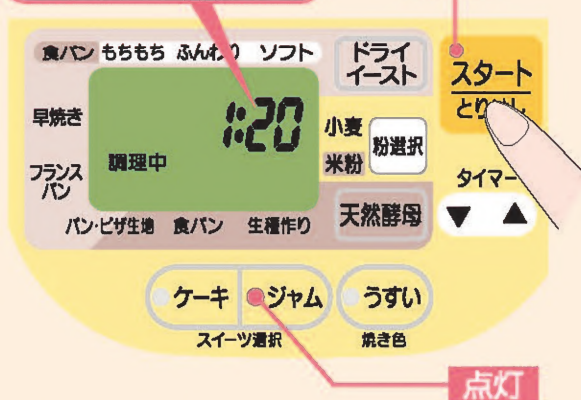


- 「ジェム」コースではタイマー予約はできません。

6 スタート とりけし を押す

メロディーが鳴り、スタートランプ・ジェムランプが点灯、表示部に「調理中」を表示します。

焼き上がりまでの残り時間を
1分単位で表示します。



- 調理中は、本体が熱くなります。
やけどをする恐れがありますのでご注意ください。

- 途中で調理を中止するときは…… スタート とりけし を1秒以上押す
(ブザーが鳴り、スタートランプが消灯)

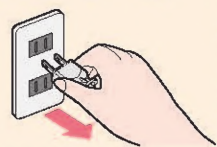
7 できあがりのメロディーが鳴ったら スタート とりけし を 1秒以上押し、パンケースを取り出す

- パンケースを取り出すときは必ずミトンなどを使ってください。

8 パンケースからジェムを取り出す

- できあがったジェムはゴムベラなどで
ていねいに取り出してください。

9 使用後は差込みプラグを コンセントから抜く



スイーツ ジェム ジェム・フルーツソースメニュー

ワンポイントアドバイス

- 果物を洗ったあとは、水けをよく切ってください。
- 保存する場合は必ず冷蔵庫へ入れてください。
1週間ぐらいいは日持ちします。
- ジェムはやわらかめに仕上がっていますが、さらにとろみをつけたい場合はペクチンを約3g加えてセットしてください。

ペクチンとは……

果物に含まれる糖分の一種で、ジェムを作るときにゼリー状にする働きがあります。



ジェム

いちごジェム

材料	
いちご (正味)	300g 1パック
砂糖	120g
レモン汁	14mL 大1

- いちごはヘタを取って2〜4個に切り、軽くつぶします。

りんごジェム

材料	
りんご (正味)	300g 中2個
砂糖	120g
レモン汁	14mL 大1

- りんごは皮をむいてヘタを取ります。
半分は2〜3mm厚さのいちよう切りにし、残り半分はすりおろします。

キウイジェム

材料	
キウイ (正味)	300g 中4個
砂糖	120g
レモン汁	7mL 大1/2

- キウイは皮をむいて2〜3mm厚さのいちよう切りにし、軽くつぶします。

マンゴージェム

材料	
マンゴー	300g
砂糖	120g
レモン汁	14mL 大1

- マンゴーは皮をむいて種を取って、
1〜2cm角に切り、しっかりとつぶします。

ブルーベリージェム

材料	
ブルーベリー	300g
砂糖	120g
レモン汁	7mL 大1/2

- ブルーベリーは軽くつぶします。
シロップ漬けなどを使う場合は、汁けを切り、砂糖を90gにして水を35mL加えてください。

オレンジマーマレード

材料	
オレンジ (正味)	300g 中3個
砂糖	120g
レモン汁	7mL 大1/2
ブランデー (またはラム酒)	9mL

- オレンジは皮をむいてせん切りにします。
水から沸とうするまでゆで、ゆで汁を捨てます。これを3回行います。オレンジの実は袋から取って2〜3つにほくします。

フルーツソース

いちごソース

材料	
いちご (正味)	300g 1パック
水	28mL 大2
砂糖	32g 大4
レモン汁	14mL 大1

- いちごはヘタを取って2〜4個に切り、しっかりとつぶします。

キウイソース

材料	
キウイ (正味)	300g 中4個
水	42mL 大3
砂糖	24g 大3
レモン汁	7mL 大1/2
ブランデー (またはラム酒)	4.5mL 小1

- キウイは皮をむいて2〜3mm厚さのいちよう切りにし、しっかりとつぶします。

- 必ず差込みプラグを抜き、本体やパンケースが冷めてから行ってください。

お願い

- ご使用ごとに必ずお手入れをしてください。
- 本体に直接水をかけたり、丸洗いはしないでください。(感電や故障の原因になります。)
- 研磨剤入り洗剤・みがき粉・たわし・スポンジの固い面・金属製のものを使用しないでください。(表面を傷つける原因になります。)
- シンナー・ベンジン・台所用中性洗剤以外の洗剤などは使用しないでください。
- 化学ぞうきんを使用する場合は、強くふいたり長時間触れさせたりしないでください。(本体やパンケースなどを傷つける原因になります。)
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器は使用しないでください。

本体・ふた

水で固くしぼったふきんでふき取る

- 庫内に落ちたカスなどは早めにふき取ってください。
- ふたははすせますが、丸洗いはしないでください。(内部に水がたまり、異臭がしたり、パンがうまくできない原因になります。)

パンケース

1 水または、ぬるま湯を入れてハネについた生地をふやかす

- パンケースに水を入れたまま放置したりパンケースごと水につけないでください。(腐食したり回転軸が回らなくなることがあります。)

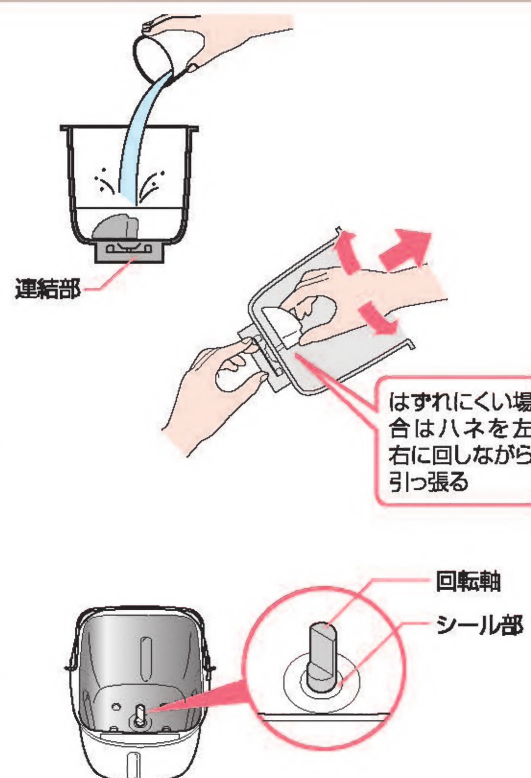
2 ハネをはすす

- はずれにくい場合は裏面の連結部を持って、ハネを左右に回してからハネを右方向(時計回り)いっぱいまで回して引っ張ってください。

3 台所用中性洗剤と柔らかいスポンジで洗う

- 連結部は水の中につけないでください。(腐食や故障の原因になります。)
- 連結部の汚れは水で固くしぼったふきんなどでふき取ってください。

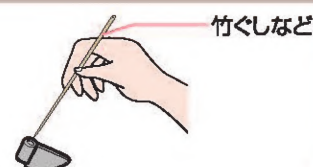
4 回転軸についたカスをシール部に傷をつけないように柔らかいスポンジで洗う



ハネ

台所用中性洗剤と柔らかいスポンジで洗う

- 穴にカスがつまったら、水または湯につけてから竹ぐしなどで取り除いてください。
- お手入れ後は、なくさないようパンケースに取り付けておいてください。



パンケース・ハネのフッ素被膜について

フッ素被膜を長持ちさせ、傷めないために次のことを必ずお守りください。

- 金属ヘラ・ナイフ・フォークなどの固いものでこすらないでください。
- 研磨剤入り洗剤・みがき粉・たわし・スポンジの固い面・金属製のものを使用しないでください。
- ご使用ごとにお手入れしてください。
- パンケース内面に汚れが残ったまま、放置しないでください。

お知らせ

フッ素被膜は使用により消耗します。

- 色むらができたり、はがれることがありますが、性能や衛生上の支障や、人体への影響(害)はありません。

生種作りの失敗を防ぐために

生種作りの容器(計量カップ)は使用するたびに洗ってください。

- 生種が残りやすい隅々は、ていねいに洗ってください。(生種が残っていると雑菌が繁殖して腐敗し、次の生種作りがうまくできません。)

雑菌が繁殖してしまった場合
薄めた台所用塩素系漂白剤につけ
よくすすいでください。

保存するときは

- ふたは、必ず閉めてください。また、ふたの上に物をのせないでください。
- パンケース・ハネを十分に乾燥させてください。

部品・消耗品・別売品

- 損傷した場合は、新しい部品と交換(有償)してください。
- 交換の際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。
- 別売品は、象印ホームベーカリー取扱店でお求めください。(ホームページでのご購入はP.55参照)

部 品	部品番号
パンケースセット	724607-00
ハネ	724625-00
計量カップ	BG374006L
計量スプーン	724325-00

別売品	品 番
食パン用パンくずミックス	BB-MJ10-J

容器(計量カップ)・計量スプーン 台所用中性洗剤と柔らかいスポンジで洗う

うまくできないときは

パンの状態

原因

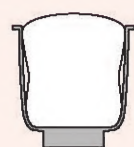
焼き色

パンの焼き色が濃い

- 砂糖の量が多すぎませんか？砂糖または糖分のある材料を減らしてみてください。(レーズンやドライフルーツなど)
- 焼き上がったパンをすぐに取り出しましたか？焼き上がった後できるだけ早くパンを取り出してください。
- 焼き色「うすい」もお試しく下さい。
- 水のかわりに牛乳や卵を入れると焼き色が濃くなります。

側面が大きい

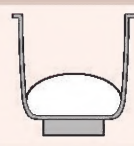
側面が大きくへこんでいる



- 焼き上がったパンをすぐに取り出しましたか？焼き上がった後できるだけ早くパンを取り出してください。

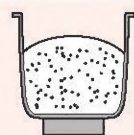
全体が白くダンゴ状になっている

全体が白くダンゴ状になっている



- ドライイースト・生種を入れ忘れませんでしたか？
- 途中で停電しませんでしたか？

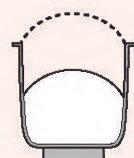
生地全体に粉がついている



- ハネをつけ忘れていませんか？
- ハネがしっかりと取りつけられずに、浮いていませんか？

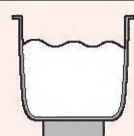
高さが低い

高さが低い



- 水の量が少なすぎませんか？
- 粉の量が少なすぎませんか？
- 強力粉を使っていますか？強力粉のかわりに全粒粉やライ麦粉などを使いますと、高さの低いパンや重たいパンになります。
- 粉が古いのですか？
- ドライイースト・生種の量が少なすぎませんか？それぞれのメニューを確認してください。
- ドライイーストは予備発酵のいらないものを使っていますか？
- ドライイースト・生種は古いのですか？
- 低カロリー甘味料(人工甘味料)を使っていますか？
- 水温が高すぎませんか？50℃以上の湯を使用すると、酵母の発酵が弱まります。
- たんぱく質分解酵素の働きが強い生の果物(いちじく・キウイ・パイナップルなど)を使うとできあがり小さくなります。
- ドライイースト食パン「ソフト」「早焼き」「フランスパン」コースは「もちもち」「ふんわり」コースに比べてできあがり小さくなる場合があります。

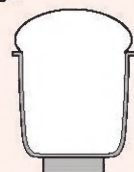
- 上部が凸凹になっている
- 形が悪い



- 水の量が少なすぎませんか？
- 粉の量が多すぎませんか？(ただし、丸め時に生地がかたよって形がいびつになることがあります。)

ふくらみすぎている

- ふくらみすぎている
- 生地のキメが粗い
- 上部がマッシュルームのような形になっている



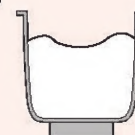
- 水の量が多すぎませんか？
- ドライイースト・生種の量が多すぎませんか？
- 生地の量が多すぎませんか？
- 塩を省きませんでしたか？
- 砂糖を入れすぎではありませんか？
- 材料が温かかったり室温が高くありませんか？材料は冷やしたものを、また水は冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使ってください。
- 標高1,000mを超える地域では、ふくらみすぎることがあります。
- 最強力粉を使っていますか？

パンの状態

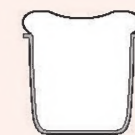
原因

くぼんでいる

外側は焼けているが上部が大きくくぼんでいる



上部が白くフニャフニャでくぼんでいる



- 水の量が多すぎませんか？
- 粉の量が少なすぎませんか？
- 強力粉を使っていますか？
- 粉が古いのですか？
- ドライイースト・生種が多すぎませんか？
- ドライイーストは予備発酵のいらないものを使っていますか？
- ドライイースト・生種は古いのですか？
- 材料が温かかったり室温が高くありませんか？材料は冷やしたものを、また水は冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使ってください。
- アレンジメニューは材料によって、出来栄が悪くなる場合があります。その場合は、水を約10mL少なくしてください。

- 生地の量が多すぎませんか？決められた容量を超えていませんか？
- 水の量が多すぎませんか？
- アレンジメニューは材料によって、出来栄が悪くなる場合があります。その場合は、水を約10mL少なくしてください。

その他

- 重いパンになっている
- キメがつまっている

切ったパンの表面がダンゴ状になっている

米粉パンの出来栄が悪い(他の項目に該当しない場合)

- 水の量が少なすぎませんか？
- 粉の量が多すぎませんか？
- ドライイースト・生種の量はメニューどおりですか？
- 全粒粉やライ麦粉を使ったり、ドライフルーツやその他の材料を余分に入れすぎたりしていませんか？全粒粉などを半分減らして、かわりに強力粉を入れてみてください。

- パンを人肌程度まで冷ましてから切りましたか？

- 小麦粉を使った場合に比べ、米粉は出来栄が悪くなる場合があります。
- 米粉は生地の温度が高くなりすぎると出来栄が悪くなります。夏場など室温が高い(25℃以上)場合
 - 冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使ってください。
 - タイマー予約を使うと出来栄が悪くなる場合があります。
- 室温・湿度・材料によってはパンの上部が凸凹になる場合があります。その場合はドライイーストの量を付属の計量スプーン小1～1¼杯(約3.0～3.8g)にしてください。
- 米粉は「シトギミックス20A」を使っていますか？(→P.7)

ケーキ・ジャムの状態

原因

ケーキ

ふくらみが足りない

- 材料を分量どおりに入れましたか？
- 베이킹パウダーを入れましたか？
- 薄力粉はふるって入れましたか？
- 具の量が多すぎませんか？

周囲に粉が残っている

- 粉落としをしましたか？
- 材料を手順どおりに入れましたか？

上部にバターが固まっている

- 材料を手順どおりに入れましたか？
- バターは1cm角に切りましたか？

上部が凸凹している

- バターは常温に戻しましたか？

ジャム

できあがり水っぽい

- やわらかめに仕上げています。かために仕上げたいときはペクチンを追加してください。(→P.47)

パン作りのQ&A

できあがりについて

Q1 食パンの外の皮がかた
いように思うのですが？

A1 歯ごたえのあるかたさのパンが焼き上がるようにしています。人肌程度に冷めてから、ビニール袋に入れておくとやわらかくなります。
●皮がやわらかく焼けるドライースト食パン「ソフト」コースもお試しください。

Q2 パンの高さ・形が作る
たびに異なるのは？

A2 パンはとてもデリケートです。同じように焼いてもふくらみ方や焼き色が多少違ってきます。室温や材料の配合・質・温度・タイマー予約の設定時間にも影響を受けます。
アレンジメニューの場合、使用する材料によってパンの出来栄に影響を与えることがあります。

Q3 パンの仕上がりや、
時期によって変化する
のは？

A3 夏場は、ふくらみすぎたり中央部が陥没したパンになる可能性があります。また、冬場は、ふくらみの悪いパンになる可能性があります。
その場合は、水温を調整してください。(→P.10)

Q4 パンの角に小麦粉が
ついているのは？

A4 パンケースの角に少し小麦粉が混ざらないで残る場合があります。パンについた小麦粉はナイフなどで取り除いてお召し上がりください。

Q5 生地作りのときベタ
ベタして扱いにくい
ときは？

A5 室温や水温などの状況により、生地がややべたつくことがあります。この場合は冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使い、打ち粉の回数をやや多めにしてください。

Q6 クロワッサンがうまく
できないのですが？

A6 生地が冷えていないとバターがうまく折り込めず、きれいな層になりません。生地を冷蔵庫でよく冷やしてください。

Q7 パンの上部がさけた
ようになるのは？

A7 見た目には良くない場合もありますがふっくらとカマ伸びしたパンができたときにこのような状態になることがあります。

Q8 パンの底部に大きな
穴があくのですが？

A8 パンを取り出すときにハネ部の形状跡が残ります。また、パンを取り出すときにハネ部を回しすぎると大きな穴があきます。

材料について

Q9 卵を入れたパンはでき
ますか？

A9 できます。
卵の量だけ水を減らすと作ることができます。計量カップに卵を入れ、その上に水を加えて計量します。腐敗防止のため、タイマー予約はしないでください。

Q10 バターやスキムミル
クのかわりに他の材
料が使えますか？

A10 使えます。
バターのかわりには、マーガリン・ショートニングなどの固形の油脂を同量でお使いください。
スキムミルクには、各メニューの水と同量の新鮮な牛乳をお使いください。ただし、焼き色が濃くなる場合があります。また、開封された古い牛乳ではうまくふくらまないことがあります。

Q11 自家製の天然酵母は
使えますか？

A11 菌数(発酵力)が不安定になりがちでうまくできません。比較的菌数(発酵力)が安定している「ホシノ天然酵母パン種」(→P.7)をお使いください。

Q12 天然酵母パン種や
生種の保存方法は？

A12 天然酵母パン種…高温に弱いので、しっかり密閉して冷蔵庫で保存し賞味期限までに使ってください。
生種……………容器に入れたままラップなどで密封して冷蔵庫で保存し、1週間以内で使い切ってください。
●冷凍・常温保存はしないでください。発酵力がなくなります。

Q13 国産小麦で作った小麦
粉でパンを作りたいの
ですが？

A13 パン作りには、たんぱく質(グルテン)量の多い強力粉(11%以上)が適しています。国産小麦の強力粉はグルテン量が少なめのものが多く、銘柄や収穫時期によってもグルテン量が異なるため、パンのふくらみ方に差が出ます。

Q14 パン専用小麦粉(最強
力粉)でパンを作れますか？

A14 できあがったパンの上部中央部に空洞ができる場合がありますので、水の量を減らすとうまく作れます。

Q15 パンミックス(→P.7)
はどのコースに使い
ますか？

A15 ドライースト食パン「もちもち」コースで使えます。
また酵母や分量を下記のように調整すると、天然酵母「食パン」コース、ドライースト食パン「ふんわり」コースで使えます。
●天然酵母「食パン」コース
水200mL、生種26g(大2)を入れ、パンミックス(330g)を入れます。
(パンミックスに添付されているドライーストは使いません。)
●ドライースト食パン「ふんわり」コース
水170mL、パンミックス(275g)を入れ、ドライースト3gを入れます。

その他

Q16 一般のパン作りの本の
分量で作れないのでし
ょうか？

A16 各メニューに記載の分量は、このホームベーカリーに適した分量なので、違った分量で作るとうまくできないことがあります。なるべくメニューどおりにしてください。

Q17 なぜ約13時間以上の
タイマー予約ができな
いのですか？

A17 あまり長時間おくと材料が腐敗したり、生地が変質したり、パンのできあがりが悪くなる場合があります。

Q18 パンのおいが気になる
のですか？

A18 ドライーストが多すぎたり古い小麦粉やおいがする水を使用すると、パンのおいが悪くなる場合があります。新鮮な材料、きれいな水をお使いください。

Q19 天然酵母とドライー
ストでは、食パンので
きあがりや少し違うよ
うに思うのですが？

A19 天然酵母食パンは次のような特徴があります。
●高さはやや小ぶり場合があります。
●特有の風味で味はかすかな酸味と甘みがあります。
●生地のキメはやや粗めです。
●食感はもっちりとして歯ごたえがあります。
●焼き色はやや薄めになります。

Q20 食パンや生地を冷凍
するときは？


A20 P.10「パン作りのポイント(保存のしかた)」をご覧ください。

Q21 砂糖のかわりにザラメや氷
砂糖・低カロリー甘味料(人
工甘味料)は使えますか？

A21 ザラメや氷砂糖などのきめの粗いものを使用するとパンケース表面のフッ素被膜に傷がついたり、はがれたりすることがありますので使わないでください。また低カロリー甘味料(人工甘味料)を使うと、ふくらみが悪くなる場合があります。

故障かなと思ったとき

故障かなと思ったとき

症 状	原 因
キー操作ができない	● 差し込みプラグが抜けていませんか？ → 差し込みプラグをコンセントに差し込んでください。
 を押すと…	
「ピーッ」とブザーが鳴り、「庫内高温」を表示する	● 連続使用で庫内が高温（40℃以上）になっていませんか？ → ふたを開けて、庫内を十分に冷ましてください。
動かない（コネない）	● 「ねかし」表示時は、材料の温度調節のため、コネません。 → 故障ではありません。
調理中に…	
コネの途中でときどき回転が止まる	● 室温や生地温度が低いとき、回転を止めて温度調節することがあります。 → 故障ではありません。
「3:30」が点滅表示されている	● 停電がありませんでしたか？ → 新しい材料で作直してください。
使用中やタイマー中に音がする	● 生地のコネ時や丸め時には「ウォン、ウォン」とモーターの回る音がします。 ● コネ開始時は、ハネが間欠的に回転します。その際「カタカタ」と音がすることがあります。 → 異常ではありません。
動作中にカタカタと大きな音がする	● パンケースがはずれていませんか？ → パンケースを正しく取りつけてください。
蒸気口から、わずかに煙が出たり焦げくさい	● ヒーターの上や庫内に材料やパンくずなどがこぼれていませんか。 → 故障ではありません。使用後は必ずお手入れしてください。（お手入れは必ず本体が冷めてから行ってください。）
「E:01」と表示される	● 温度センサーの故障です。 → お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い
必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保存してください。
2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間
3. 修理をお申しつけされるとき
《保証期間中》
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。
《保証期間を経過しているとき》
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。
4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 6 年間
※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。
5. 修理料金の仕組み
修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。
「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。
「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。
■ お客様ご自身での修理・分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。ご転居やご贈答などでお困りの場合、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内

部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ
<http://www.zojirushi-de-shopping.com/>

お客様ご相談センター

 **0570-011874**
ナビダイヤル 市内通話料金でご利用いただけます

受付時間 9:00～17:00 月曜日～金曜日（祝日・弊社休業日を除く）

● 携帯電話・PHS・IP電話など（ナビダイヤルが利用できない電話）でのお問い合わせ……………Tel (06) 6356-2451

● ファクシミリでのお問い合わせ……………Fax (06) 6356-6143

製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために利用させていただきます場合がございますのでご了承ください。

仕様

型 名	BB-HC10
電 源	交流100V 50/60Hz
消費電力	ヒーター 450W
	モーター 69/63W
外形寸法（約cm）	幅21.5 × 奥行28.5 × 高さ31
質 量	約5.6kg
タイマー	最長約13時間（食パン・フランスパン）
粉（小麦粉）の分量	ドライイースト 食パン「もちもち」 290g バターロール 300g
コードの長さ	約1.2m
温度ヒューズ	172℃

- 運転を停止しても、差し込みプラグが差し込まれていると、約0.6Wの電力を消費します。
- この製品は、日本国内交流100V専用設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。
- This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC 100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary. After sales-service for this appliance is not available outside of Japan.

アフターサービス・お客様ご相談窓口・仕様